Série BT621

Forno de encastrar

manual do utilizador

imagine as possibilidades

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.
Registe o seu produto em

www.samsung.com/global/register

utilizar este manual

Obrigado por ter adquirido um forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu forno.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

No texto deste Manual do utilizador são usados os símbolos a seguir:

AVISO ou CUIDADO	**Importante**	**Nota**

instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efectuada por um técnico de electricidade qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

SEGURANÇA ELÉCTRICA

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

- A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efectuada por um técnico de electricidade com qualificações especiais.
- Não tente utilizar o forno se ele tiver uma avaria ou se estiver danificado.
- As reparações só podem ser efectuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorrecta pode resultar em perigos consideráveis para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de Assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou numa loja de assistência autorizada.
- Os cabos e os fios eléctricos não podem ficar em contacto com o forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.
- A placa de características está localizada no lado direito da porta.
- Desligue o forno da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.
- Tenha cuidado quando ligar aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.

 AVISO: Para evitar o risco de choque eléctrico, desligue o forno da tomada antes de substituir a lâmpada. As superfícies interiores do forno ficam muito quentes durante o funcionamento.

SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam quentes o suficiente, ao ponto de provocar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água em pressões elevadas ou com jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.
- Não deite água para o fundo do forno quando este está quente. Pode danificar a superfície esmaltada.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a cocção.
- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Não forre o fundo do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozinha ou latas sobre o mesmo. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode resultar em danos nas superfícies esmaltadas e alimentos mal cozinhados.
- Os sumos de fruta deixam manchas, que podem ficar indeléveis nas superfícies esmaltadas do forno. Utilize o tabuleiro de fundo alto quando cozinhar a maior parte dos bolos.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas doentes sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que assegure a utilização segura do aparelho.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.

INSTRUÇÕES DE ELIMINAÇÃO

Deitar fora o material de embalagem

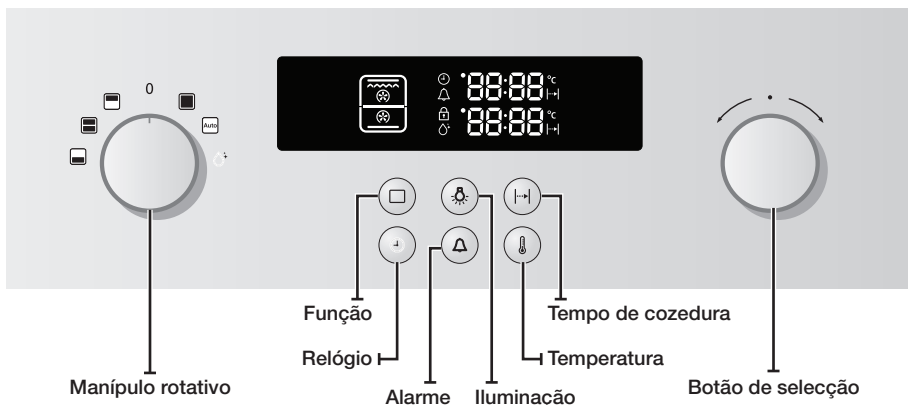
- O material utilizado para embalar o forno é reciclável.
- Elimine os materiais de embalagem no contentor apropriado nas instalações de eliminação de resíduos local.

Deitar fora aparelhos velhos

Antes de deitar fora aparelhos velhos, torne-os inoperáveis para que não possam ser uma fonte de perigo.

Para tal, desligue o aparelho da tomada de corrente e retire o cabo eléctrico.
Para proteger o ambiente, é importante que deite fora os aparelhos de forma correcta.

- Não os deite fora com o lixo doméstico.
- Informe-se junto das entidades responsáveis pela recolha de desperdícios da sua zona sobre as datas e os locais públicos de recolha.

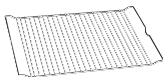
controlos do forno

Design frontal

O painel frontal está disponível em várias opções de materiais e cores incluindo aço inoxidável, branco, preto e vidro. Por questões de melhoramento da qualidade, a aparência pode estar sujeita a alterações.

acessórios

O seu novo forno Samsung é fornecido com uma variedade de acessórios que podem ser bastante úteis durante a preparação de diferentes refeições. Inclui um separador para o modo de cozedura dupla, tabuleiros, grelhas e um espeto.

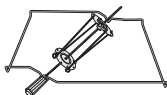
CUIDADO: Certifique-se de que encaixa correctamente os acessórios nos suportes. Os tabuleiros precisam de ficar pelo menos a 2 cm do fundo do forno, de outro modo, pode danificar a superfície esmaltada.

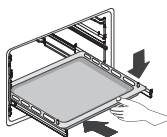
Separador
O separador tem de ser utilizado se pretender utilizar o modo de cozedura dupla. Separa o compartimento superior e inferior e tem de ser usado na prateleira 3.

Grelha pequena
A grelha pequena deve ser usada para grelhar e assar refeições. Pode ser usada em conjugação com o tabuleiro para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno.

Grelha grande
A grelha grande deve ser usada para grelhar e assar refeições. Pode usá-la com caçarolas e outros tachos de levar ao forno.

Tabuleiro de recolha de líquidos
O tabuleiro de recolha de líquidos (fundo) é bom para assados. Pode ser usado em conjugação com a grelha pequena para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno.

Tabuleiro de forno
O tabuleiro de forno (plano) pode ser usado para a preparação de bolos, bolachas e outros bolos.

Espeto (Opcional)
O espeto pode ser usado para grelhar aves, como frango. O espeto só pode ser usado no modo simples na prateleira 3, uma vez que o mesmo é encaixado num adaptador no painel posterior do forno. Remova o punho preto durante a confecção.

Espeto para assados e shasilik (Opcional)
Para o utilizar:

- Coloque o tabuleiro de fundo alto (sem suporte) no nível 1 para recolher os molhos da cozedura ou na parte de baixo do forno se a peça de carne a assar for muito grande.
- Faça deslizar um dos garfos para dentro do espeto; coloque no espeto a peça de carne que quer assar;
- Pode colocar batatas e vegetais escaldados à volta do tabuleiro de fundo alto para os assar ao mesmo tempo.
- Coloque o suporte na prateleira do meio, com a forma em “v” virada para a frente.
- Para facilitar a introdução do espeto, pode enroscar o punho à extremidade romba.
- Coloque o espeto no suporte com a extremidadepontiaguda em direcção à parte de trás e empurre ligeiramente até que a ponta do espeto entre no mecanismo rotativo na parte de trás do forno. A extremidade romba do espeto deve ficar apoiada na forma em “v”. (O espeto tem duas peças salientes que devem ficar mais próximas da porta do forno, de modo a impedir o espeto de avançar; estas peças também servem de pega do punho.)
- Antes de começar a cozinhar, desenrosque e retire o punho. Depois de cozinhar, volte a enroscar o punho para retirar o espeto do suporte.

Guia deslizante telescópica (Opcional)

- Para introduzir a grelha, a forma ou a assadeira, primeiro faça deslizar, para fora, as guias telescópicas de um determinado nível.
- Coloque o tabuleiro ou assadeira nas guias e empurre-os de novo completamente para dentro do forno.
  Só feche a porta do forno depois de empurrar as guias telescópicas para dentro do forno.

pratos de teste

De acordo com a norma EN 60350

Fazer bolos

As recomendações referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível do tabuleiro	Modo de Cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Bolos pequenos	Tabuleiro de forno	3	Convencional	160-180	15-25
	Tabuleiro de recolha de líquidos + Tabuleiro de forno	1 + 4	Convecção	150-170	20-30
Pão-de-ló sem gordura	Forma na grelha grande (revestimento escuro, ø 26 cm)	2	Convencional	160-180	20-30
Tarte de maçã	Grelha grande + Tabuleiro de forno + 2 formas de bolos Springform (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 + 3	Convecção	170-190	80-100
	Grelha grande + 2 formas de bolos Springform (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocada na diagonal	Convencional	170-190	70-80

Grelhar

Aqueça previamente o forno durante 5 minutos, usando a função de grelhador grande definida para o máximo.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível do tabuleiro	Modo de Cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Tostas de pão branco	Grelha grande	5	Grelhador grande	Máx.	1º: 1-2 2º: 1-1½
Hambúrger de carne de vaca	Grelha pequena + Tabuleiro de recolha de líquidos	4/3	Grelhador grande	Máx.	1º: 7-10 2º: 6-9

funções

Este forno dispõe de seis funções diferentes. Dependendo do modo em que utiliza o forno, modo de cozedura dupla ou simples, pode escolher entre estas funções:

Convencional

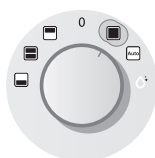
O calor é emitido pelo sistema de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar quase todo o tipo de pratos.
Temperatura sugerida: 200 °C

	Convecção O calor gerado pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para pratos congelados ou para fazer bolos. Temperatura sugerida: 170° C
	Calor superior + Convecção O calor gerado pelo sistema de aquecimento superior e convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para assar alimentos como carne. Temperatura sugerida: 190 °C
	Calor inferior + Convecção O calor gerado pelo sistema de aquecimento inferior e convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para pizas, pão e bolos. Temperatura sugerida: 190 °C
	Grelhador pequeno O calor é emitido a partir do grelhador pequeno. Esta função deve ser utilizada para pequenos pratos que precisam de menos calor, como peixe e baguetes recheadas. Temperatura sugerida: 240 °C
	Grelhador grande O calor é emitido a partir do grelhador grande. Esta função deve ser utilizada para pratos como lasanhas e carne para grelhar. Temperatura sugerida: 240 °C

modo simples

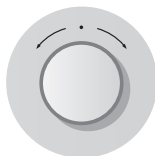
No modo simples, o forno funciona como um forno tradicional. Utilize este modo para grandes quantidades de alimentos ou se precisar de acessórios especiais como o espeto. No modo simples pode utilizar todas as funções do forno.

Seleccione o modo Simples | 01

Retire o separador do forno para utilizar o modo Simples.

Com o modo Simples, pode escolher qualquer função do forno.

MODO SIMPLES		Todas as funções estão disponíveis no modo simples. O modo simples permite a utilização tradicional do forno.

Defina a função | 02

Retire o separador do forno para utilizar o modo Simples.

Rode o **Botão de selecção**, aplique a definição específica.

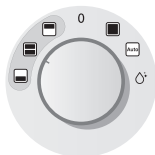
03 | Defina a temperatura

Carregue na tecla de **Temperatura**, o símbolo da temperatura pisca.

cozedura dupla

Este forno dispõe de um sistema de cozedura dupla único. Permite-lhe preparar duas refeições diferentes ao mesmo tempo utilizando duas temperaturas diferentes no compartimento superior e inferior. Ou se decidir cozinhar quer no compartimento superior ou inferior, o que poupa tempo e energia.

Seleccione o modo de cozedura dupla | 01

Insira o separador na prateleira 3 para utilizar a cozedura dupla.

Dependendo do modo de cozedura dupla seleccionado, pode escolher entre estas funções:

MODO SUPERIOR		Convecção | Calor superior + Convecção | Grelhador grande e pequeno Este modo superior poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.
COZEDURA DUPLA		Função superior e inferior em cada compartimento A cozedura dupla permite-lhe cozinhar duas refeições com definições de funções e temperatura diferentes.
MODO INFERIOR		Convecção | Calor inferior + Convecção Este modo inferior poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.

NOTA: Utilize os passos 02/03 para o modo superior e os passos 04/05 para o modo inferior apenas.

Defina a função superior | 02

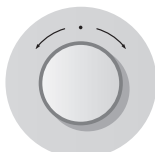
Carregue na tecla de **Função**, o símbolo da função superior pisca.

Defina a função inferior | 04

Carregue na tecla de **Função**, o símbolo da função inferior pisca.

Rode o **Botão de selecção**, aplique a definição específica.

03 | Defina a temperatura superior

Carregue na tecla de **Temperatura**, o símbolo da temperatura superior pisca.

05 | Defina a temperatura inferior

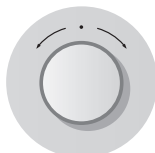
Carregue na tecla de **Temperatura**, o símbolo da temperatura inferior pisca.

O modo de cozedura dupla permite utilizar definições diferentes para o compartimento superior e inferior, tal como vários tempos de finalização, tempos de cozedura, temperaturas e definições de alarme. Para aplicar ou modificar as definições em cada compartimento, carregue na tecla respectiva:

Uma vez: Compartimento superior
Duas vezes: Compartimento inferior

PROGRAMAR O TEMPO DE COZEDURA

Programe o tempo de cozedura | 01

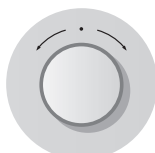
Carregue na tecla de **Tempo de cozedura**, o símbolo do tempo de cozedura pisca.

Rode o **Botão de selecção**, programe o tempo específico.

02 | Confirme o tempo de cozedura

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura** novamente, ou aguarde 4~5 segundos.

ALTERAR O TEMPO DEFINIDO

Seleccione o tempo a alterar | 01

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura**, o símbolo do tempo pisca.

Rode o **Botão de selecção**, programe o novo tempo de cozedura.

02 | Confirme o tempo alterado

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura** novamente, o novo tempo fica programado.

ALTERAR A TEMPERATURA

Defina a temperatura | 01

Carregue na tecla de **Temperatura**, o símbolo da temperatura pisca.

Rode o **Botão de selecção**, programe a nova temperatura.

02 | Confirme a temperatura

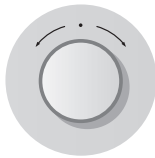
Aguarde 4~5 segundos, em seguida, a nova temperatura fica programada.

ACERTAR O RELÓGIO

Acerte as horas | 01

Carregue na tecla de **Relógio**, o símbolo das horas pisca.

Acerte os minutos | 02

Carregue na tecla de **Relógio**, o símbolo dos minutos pisca.

Rode o **Botão de selecção**, programe a hora.

03 | Confirme a hora

Carregue na tecla de **Relógio** novamente, para programar a hora actual.

PROGRAMAR ALARME

Programe o alarme | 01

Carregue na tecla de **Alarme**, o símbolo do alarme pisca.

Rode o **Botão de selecção**, programe o temporizador.

02 | Confirme o alarme

Carregue na tecla de **Alarme** novamente ou aguarde 3 segundos e, em seguida, o Alarme fica programado.

DESACTIVAR ALARME

Carregue sem soltar a tecla de **Alarme** durante dois segundos, o símbolo do alarme desaparece e o relógio é apresentado.

VISUALIZAÇÃO DO RELÓGIO

Durante o processo de cozedura, carregue na tecla de **Relógio** para ver a hora.

SINAL SONORO

Para activar ou desactivar o sinal sonoro, carregue sem soltar a tecla de **Relógio** e **Tempo de cozedura** durante 3 segundos.

ILUMINAÇÃO

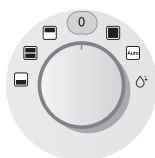
Carregue na tecla de **Iluminação** uma vez para acender a luz e duas vezes para a desligar.

 A lâmpada inferior é opcional.

Carregue na tecla de **Iluminação** 1x para acender a luz em todo o compartimento, 2x para o compartimento superior, 3x para o inferior e 4x para a desligar.

BLOQUEIO DE TECLAS

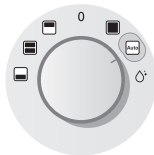
Carregue sem soltar a tecla de **Tempo de cozedura** e **Temperatura** durante dois segundos. O símbolo de bloqueio das teclas aparece.

DESLIGAR

Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição ‘0’.

cozedura automática

No modo de cozedura automática, pode seleccionar 15 Programas Automáticos para cozinhar, assar e fazer bolos.

Seleccione o modo de cozedura automática | 01

Retire o separador do forno para utilizar o modo de cozedura automática.

Defina a receita | 02

Seleccione a receita pretendida rodando o **Botão de selecção**.

03 | Defina o peso

Seleccione o peso pretendido rodando o **Botão de selecção**.

PROGRAMAS DE COZEDURA AUTOMÁTICA EM FORNO SIMPLES

A tabela seguinte apresenta 15 Programas Automáticos para Cozinhar, Assar e Fazer Bolos. Estes podem ser utilizados em todo o compartimento do forno. Retire sempre o separador. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas.
Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Pode consultar estas indicações para cozinhar. Insira sempre os alimentos com o forno frio.

Nº	Alimento	Peso/kg	Acessórios	Nível do tabuleiro	Recomendação
1	**Piza congelada**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grelha grande	2	Coloque a piza congelada no meio da grelha grande.
2	**Batatas congeladas para fazer no forno**	0,3-0,5 (finas) 0,6-0,8 (grossas)	Tabuleiro de forno	2	Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro de forno. A primeira definição é para batatas aos palitos, a segunda definição para batatas mais grossas.
3	**Lasanha caseira**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grelha grande	3	Prepare lasanha fresca ou utilize um produto já preparado e coloque-o num prato que vá ao forno com um tamanho adequado. Coloque o prato no centro do forno.
4	**Piza caseira**	1,0-1,2 1,3-1,5	Tabuleiro de forno	2	Coloque a piza no tabuleiro. Os intervalos de peso incluem coberturas como molhos, vegetais, fiambre e queijo. A definição 1 (1,0-1,2 kg) é para pizas finas e a definição 2 (1,3-1,5 kg) é para pizas com mais cobertura.

Nº	Alimento	Peso/kg	Acessórios	Nível do tabuleiro	Recomendação
5	**Bifes de vaca**	0,3-0,6 0,6-0,8	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Coloque os bifes de vaca temperados lado a lado na grelha pequena. Volte-os, quando ouvir o sinal sonoro. A primeira definição é para bifes de vaca finos, a segunda definição para bifes mais grossos.
6	**Rosbife**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Coloque o rosbife temperado na grelha pequena. Volte-o, quando ouvir o sinal sonoro.
7	**Carne de porco assada**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Coloque a carne de porco temperada na grelha pequena. Volte-a, quando ouvir o sinal sonoro.
8	**Costeletas de borrego**	0,3-0,4 0,5-0,6	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Tempere as costeletas de borrego. Coloque-as na grelha pequena. Volte-as, quando ouvir o sinal sonoro. A primeira definição é para costeletas finas, a segunda definição para costeletas mais grossas.
9	**Peças de frango**	0,5-0,7 1,0-1,2	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Unte as peças de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque as peças de frango, lado a lado, na grelha pequena.
10	**Frango inteiro**	1,0-1,1 1,2-1,3	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Unte o frango com óleo e adicione condimentos. Coloque o frango na grelha pequena. Volte-o, quando ouvir o sinal sonoro.
11	**Peixe assado**	0,5-0,7 0,8-1,0	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Coloque o peixe inteiro na grelha pequena. A primeira definição é para 2 peixes, a segunda definição para 4 peixes. O programa é adequado para peixes inteiros, como truta, perca ou dourada.
12	**Vegetais assados**	0,4-0,5 0,8-1,0	Tabuleiro de recolha de líquidos	4	Coloque os vegetais, tal como courgette às rodelas, pedaços de pimento, beringela às rodelas, cogumelos e tomate cereja num prato fundo. Unte-os com uma mistura de azeite, ervas e condimentos.
13	**Bolo mármore**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma para bolos untada de tamanho adequado.
14	**Base para tarte de frutos**	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartes pequenas)	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma adequada para bases de tartes. A primeira definição é para uma base de tarte de frutos, a segunda definição para 6 tartes pequenas.
15	**Queques**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma para 12 queques. A primeira definição é para queques pequenos, a segunda definição para queques grandes.

instalação e manutenção

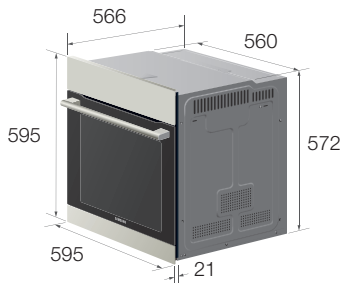
INSTALAÇÃO

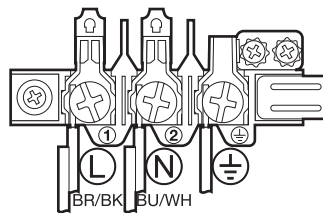
⚠ Instruções de segurança para a instalação

Este forno só pode ser instalado por um técnico de electricidade qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

- Assegure a protecção das peças com corrente quando instalar o forno.
- O armário da cozinha no qual o forno é encastrado tem de satisfazer os requisitos de estabilidade conforme especificado na norma DIN 68930.

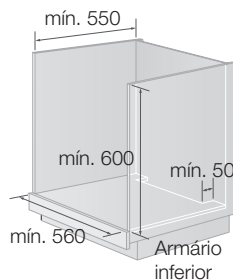
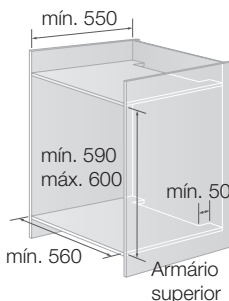
Características técnicas

Tensão/frequência de entrada	230 V ~ 50 Hz
Volume (capacidade utilizável)	65 L
Potência de saída	máx. 3650 W
Peso líquido	aprox. 38 kg
Peso com embalagem	aprox. 43 kg
Dimensões exteriores (L x A x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensões interiores (L x A x P)	440 x 365 x 405 mm

Ligação à fonte de alimentação

Se o aparelho não estiver ligado à fonte de alimentação com uma ficha, tem de ser fornecido um interruptor isolante multipolar (com pelo menos 3 mm de espaço entre contactos) de modo a satisfazer as regras de segurança. O cabo de corrente H05 RR-F ou H05 VV-F (mín.1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) tem de ter um comprimento suficiente para estar ligado ao forno, mesmo que o forno esteja no chão em frente ao armário onde vai ser encastrado. Abra a tampa de ligação traseira do forno com uma chave de parafusos e desaperte os parafusos do grampo do cabo antes de ligar os cabos de corrente aos terminais de ligação relevantes. O forno tem ligação à terra através do terminal (⏚). Se o forno estiver ligado à corrente eléctrica através de uma ficha, esta tem de ficar acessível depois do forno estar instalado. A Samsung não se responsabiliza por acidentes originados por falta ou defeito na ligação à terra.

Instalação no armário

Este é um forno de encastrar, que necessita de ser instalado num armário superior ou inferior.

- Observe as distâncias mínimas.
- Fixe o forno em ambos os lados utilizando parafusos

Depois da instalação, retire a película protectora em vinil da porta do aparelho e a película protectora das superfícies interiores do forno.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

Limpeza inicial

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve limpá-lo bem. Não utilize detergentes, panos ou substâncias abrasivas pois pode danificar as superfícies do forno.
Utilize água quente, detergente e um pano macio para limpar o tabuleiro de forno, o tabuleiro de recolha de líquidos, as grelhas e outros acessórios, bem como o compartimento interno e as calhas das guias nas partes laterais do forno. A parte frontal deve ser limpa com um pano húmido macio e limpo.
Verifique se o relógio do forno está na posição correcta e retire todos os acessórios do forno. Ligue o forno no modo simples com convecção durante uma hora a 200 ºC. Este procedimento queima quaisquer substâncias de produção ainda existentes no forno e tem um odor característico. Isto é normal, no entanto, certifique-se de que a sua cozinha tem uma boa ventilação durante esse período.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

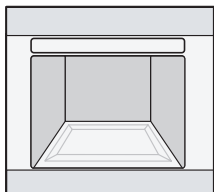
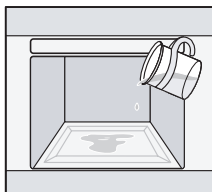
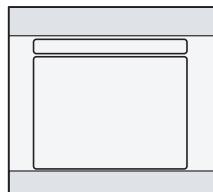
PROBLEMA	SOLUÇÃO
O que devo fazer se o forno não aquecer?	• O forno pode não estar ligado. Ligue o forno. • O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio. • Verifique se foram aplicadas as definições requeridas. • Pode ter-se fundido um fusível ou o disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis ou volte a ligar o quadro. Se isso acontecer repetidamente, chame um electricista.
Oque devo fazer se o forno não aquecer mesmo depois da função e da temperatura terem sido definidas?	• Pode haver problemas nas ligações eléctricas internas. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?	• Há uma avaria na ligação do circuito eléctrico interno. Entre em contacto com o centro de assistência local.
Oque devo fazer se o visor das horas estiver a piscar?	• Houve uma falha de energia. Acerte o relógio.
O que devo fazer se a luz do forno não se acender?	• A lâmpada do forno está fundida. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido accionada?	• A seguir à utilização, a ventoinha fica a funcionar até o forno arrefecer. Entre em contacto com o centro de assistência local, se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

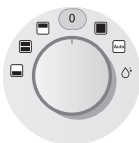
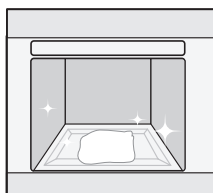
CÓDIGOS DE INFORMAÇÃO

CÓDIGO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
S-01	O sistema de segurança está desactivado. O forno continua a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado.	Desligue o forno e retire os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizá-lo.
SE	A tecla é pressionada durante mais de 10 segundos.	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente local da SAMSUNG.
-dE-	Separador em falta. A posição do separador não está correcta.	Insira o separador para os modos superior, duplo e inferior. Retire o separador para o modo simples.
E-**[1)]	Um erro do forno pode provocar baixo rendimento e problemas de segurança. Pare de utilizar o forno imediatamente.	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente local da SAMSUNG.

1) ** aplica-se a todos os números.

LIMPEZA A VAPOR (OPCIONAL)

Se o seu forno estiver sujo e tiver de ser limpo, pode utilizar a limpeza a vapor incorporada. A limpeza a vapor está disponível depois do forno arrefecer.

1. Retire todos os acessórios do forno.

2. Deite cerca de 400 ml de água no fundo do forno vazio.

3. Feche a porta do forno.

4. Coloque o manípulo na posição de limpeza a vapor. Quando o visor começar a piscar e ouvir um sinal sonoro, a operação está completa.

5. Coloque o manípulo na posição Desligado para terminar a limpeza a vapor.

6. Limpe o interior do forno com um pano macio limpo.

Notas sobre a limpeza a vapor

- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Abra a porta do forno e limpe os restos de água com uma esponja.
- Nunca deixe resíduos de água no forno durante muito tempo, por exemplo, durante a noite.
- Limpe o interior do forno com uma esponja e detergente ou uma escova macia. Pode remover a sujidade difícil com um esfregão de nylon.
- Pode remover os depósitos de calcário com um pano embebido em vinagre.
- Utilize um pano macio e água limpa para limpar o interior. Não se esqueça de limpar por baixo do vedante da porta do forno.
- Se o forno estiver muito sujo, pode ter de repetir o procedimento depois de o forno arrefecer.
- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que esfregue com detergente a sujidade difícil antes de activar a função de limpeza.
- Depois da limpeza, deixe a porta do forno aberta com um ângulo de 15° para que a superfície esmaltada no interior seque completamente.

SECAGEM RÁPIDA

1. Deixe a porta do forno aberta com um ângulo de 30º aproximadamente.
2. Coloque o manípulo na posição de modo simples.
3. Carregue no botão da função.
4. Seleccione convecção com o botão de selecção.
5. Programe o tempo de cozedura para cerca de 5 minutos e uma temperatura de 50 ºC.
6. Desligue o forno no fim desse período.

SUPERFÍCIE EM ESMALTE CATALÍTICO (OPCIONAL)

A tampa amovível, revestida de esmalte catalítico cinzento escuro, pode ficar suja de óleo e gordura espalhados pela circulação do ar durante o aquecimento no modo de convecção. Esses depósitos ficam queimados quando o forno atingir temperaturas de 200 °C e superiores, por exemplo, quando fizer bolos ou assados. As temperaturas mais elevadas resultam em queimaduras mais rápidas.

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe todas as superfícies interiores do forno conforme descrito na secção de limpeza manual.
3. Programe o forno para aquecimento superior e inferior.
4. Programe a temperatura para 250 °C.
5. Ponha o forno a trabalhar durante cerca de 1 hora. O período de tempo depende do grau de sujidade. Toda a sujidade restante irá desaparecendo gradualmente com as sucessivas utilizações do forno a altas temperaturas.

LIMPEZA MANUAL

CUIDADO: CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO E ACESSÓRIOS ESTÃO FRIOS ANTES DE LIMPAR

Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um agente de limpeza suave ou uma sabonária de água quente.
- Não limpe o vedante da porta à mão.
- Não utilize esfregões nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza de fornos especial.

Não utilize agentes de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos rugosos, lã de aço, facas ou outros materiais abrasivos.

Exterior do forno

- Para limpar o exterior do forno, utilize um pano limpo e um agente de limpeza suave ou uma sabonária de água quente.
- Seque o forno com papel de cozinha ou uma toalha seca.
- Não utilize esfregões nem produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos.

Forno com a parte da frente em aço inoxidável

- Não utilize lã de aço nem esfregões rugosos ou outros abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Forno com a parte da frente em alumínio

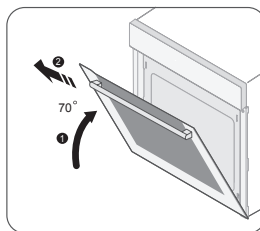
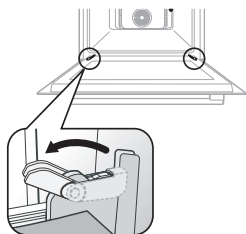
- Limpe cuidadosamente a superfície com um pano macio ou em microfibra e um detergente suave para limpeza de vidros.

Acessórios

Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Se necessário, deixe de molho em água quente e sabão durante 30 minutos para os limpar mais facilmente.

REMOÇÃO DA PORTA

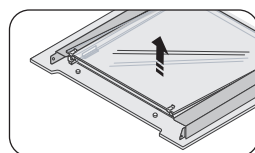
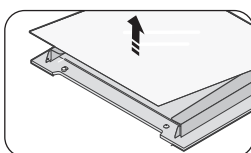
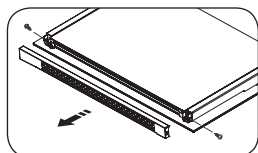
Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo para proceder, por exemplo, à limpeza, siga estas instruções.

 CUIDADO: A porta do forno é pesada.

1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.

2. Feche a porta até aproximadamente 70º. Com ambas as mãos, agarre as partes laterais da porta do forno a meio e puxe para cima até conseguir retirar as dobradiças.

 INSTALAR: Repita os passos 1 e 2 mas na ordem inversa.

REMOÇÃO DO VIDRO DA PORTA

A porta do forno inclui três placas de vidro colocadas umas contra as outras. Estas placas podem ser retiradas para limpeza.

1. Retire os parafusos dos lados esquerdo e direito da porta.

2. Desmonte a cobertura e retire o vidro 1 da porta.

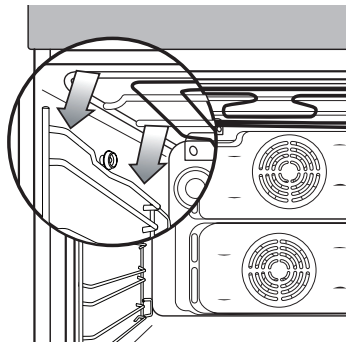
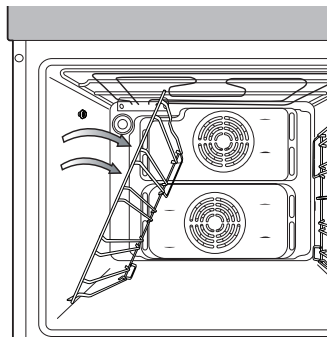
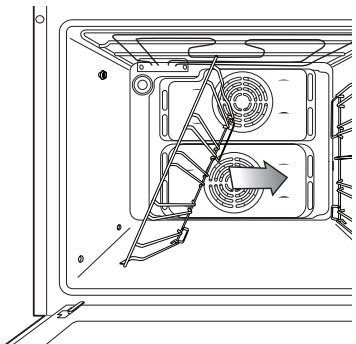
3. Levante o vidro 2 e retire as duas borrachas de suporte do vidro da parte de cima da placa e depois retire o vidro 3. Limpe as placas com água quente ou detergente da loiça e seque-as com um pano limpo macio.

 INSTALAR: Repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.
O vidro da porta é diferente em todos os modelos de 2EA a 4EA.
Quando montar o vidro interior 1, coloque a impressão virada para baixo.

calhas laterais (opcional)

Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

RETIRAR AS CALHAS LATERAIS

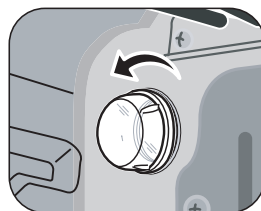
1. Faça pressão na parte central do topo da calha lateral.

2. Rode a calha lateral aproximadamente 45 °.

3. Puxe e retire a calha lateral dos dois orifícios inferiores.

 INSTALAR: Repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.

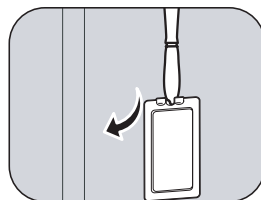
TROCA DE LÂMPADAS

Perigo de choque eléctrico! Antes de substituir qualquer uma das lâmpadas, efectue os seguintes passos:

- Desligue o forno.
- Desligue o forno da fonte de alimentação.
- Proteja a lâmpada e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.
- As lâmpadas podem ser compradas num Centro de Assistência SAMSUNG.

Lâmpada posterior

1. Retire a tampa rodando-a da direita para a esquerda e retire o anel metálico, o anel de folha e limpe a tampa de vidro. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de forno de 25 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.
2. Limpe a tampa de vidro, o anel metálico e o anel de folha se necessário.
3. Encaixe o anel metálico e o anel de folha na tampa de vidro.
4. Coloque a tampa de vidro no local onde a retirou no passo 1 e rode-a da esquerda para a direita para a montar.

Luz lateral do forno (Opcional)

1. Para remover a tampa de vidro, agarre na extremidade inferior com uma mão e introduza um objecto achatado e pontiagudo, como uma faca, entre o vidro e a estrutura.
2. Levante a tampa.
3. Se for necessário, substitua a lâmpada de halogéneo por uma lâmpada de forno de halogéneo de 25-40 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.

Sugestão: Utilize sempre um pano quando lidar com lâmpadas de halogéneo para evitar que o suor das mãos se deposite na superfície da lâmpada.

4. Volte a colocar a tampa de vidro.

notas

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	30-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	02 261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-7267864, € 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 SAMSUNG	
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	
EIRE	0818 717 100	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Nº de código: DG68-00269G